ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№19 (117) октябрь 2008 http://kuhnya.flybb.ru/ журнал для тех, кто любит готовить










www.gastronom.ru

■ домашний галантин ■ паштет из голубого сыра ■ мексиканская закуска с морепродуктами ■ суп из лука-порея с картофелем ■ свинина, запеченная с картофелем и луком ■ лапша с копченой грудинкой ■ говядина с овощами и шоколадом ■ утка с брюссельской капустой ■ пилав с креветками ■ фритата с кабачками ■ пирожки с ветчиной и сыром ■ кофейное печенье с фундуком ■ торт трехслойный ■ попкорн в шоколаде ■ яблочный уксус

ISSN 1728-6948
9 771728 694000 08019

Röndell
Professionals Recommend



Реклама

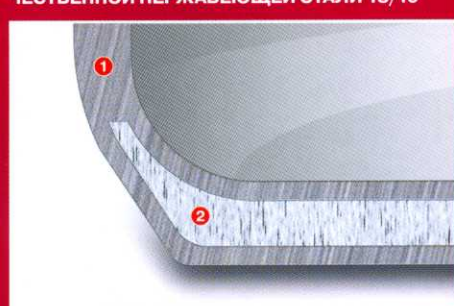
Stainless steel 18/10

RÖNDELL применяет отличную двойную технологию производства тройного дна – вштамповывание, а затем вплавление алюминиевой пластины в корпус из нержавеющей стали. Благодаря этому:

- **ДОСТИГАЕТСЯ БОЛЬШАЯ ТЕПЛОПРОВОДНОСТЬ**
- **ПОВЫШАЕТСЯ РАВНОМЕРНОСТЬ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕПЛА**
- **ЗНАЧИТЕЛЬНО УВЕЛИЧИВАЕТСЯ СРОК СЛУЖБЫ ПОСУДЫ**

Александр, профессиональный повар

НЕМЕЦКАЯ ПОСУДА RÖNDELL ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 18/10



Тройное вштампованное, а затем вплавленное дно для равномерного и быстрого приготовления блюд.

1. Нержавеющая сталь 18/10
2. Алюминиевая прослойка

ОБЫЧНАЯ ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ*



1. Нержавеющая сталь 18/10
2. Алюминиевая прослойка
3. Полое пространство

* могут образовываться трещины и протечки

www.rondell.ru

тел. для справок +7 (495) 921-01-80

Дорогие друзья!

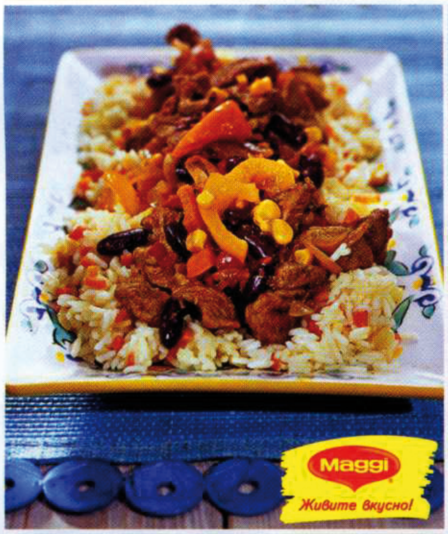
Мы надеемся, что холодная осенняя погода не испортила ни вашего настроения, ни аппетита. Тем, кто никак не может согреться, советуем съесть на обед тарелку горячего картофельного супа и сочный кусочек свинины под пикантной корочкой или утиную ножку с брюссельской капустой. Кстати, в этом номере вы найдете рецепт яблочного уксуса, напитка полезного во всех отношениях, особенно осенью и зимой.

Разумеется, вы не забыли о конкурсе блюд для микроволновой печи, который мы проводим совместно с компанией Samsung. Победители получат ЖК телевизор, холодильник и комплект встраиваемой техники Samsung. Вы еще успеете прислать нам свои рецепты, ведь конкурс проводится до 14 октября 2008 года. Более подробно об условиях читайте в «Школе гастронома» № 16. Желаем успехов.



Ваша редакция







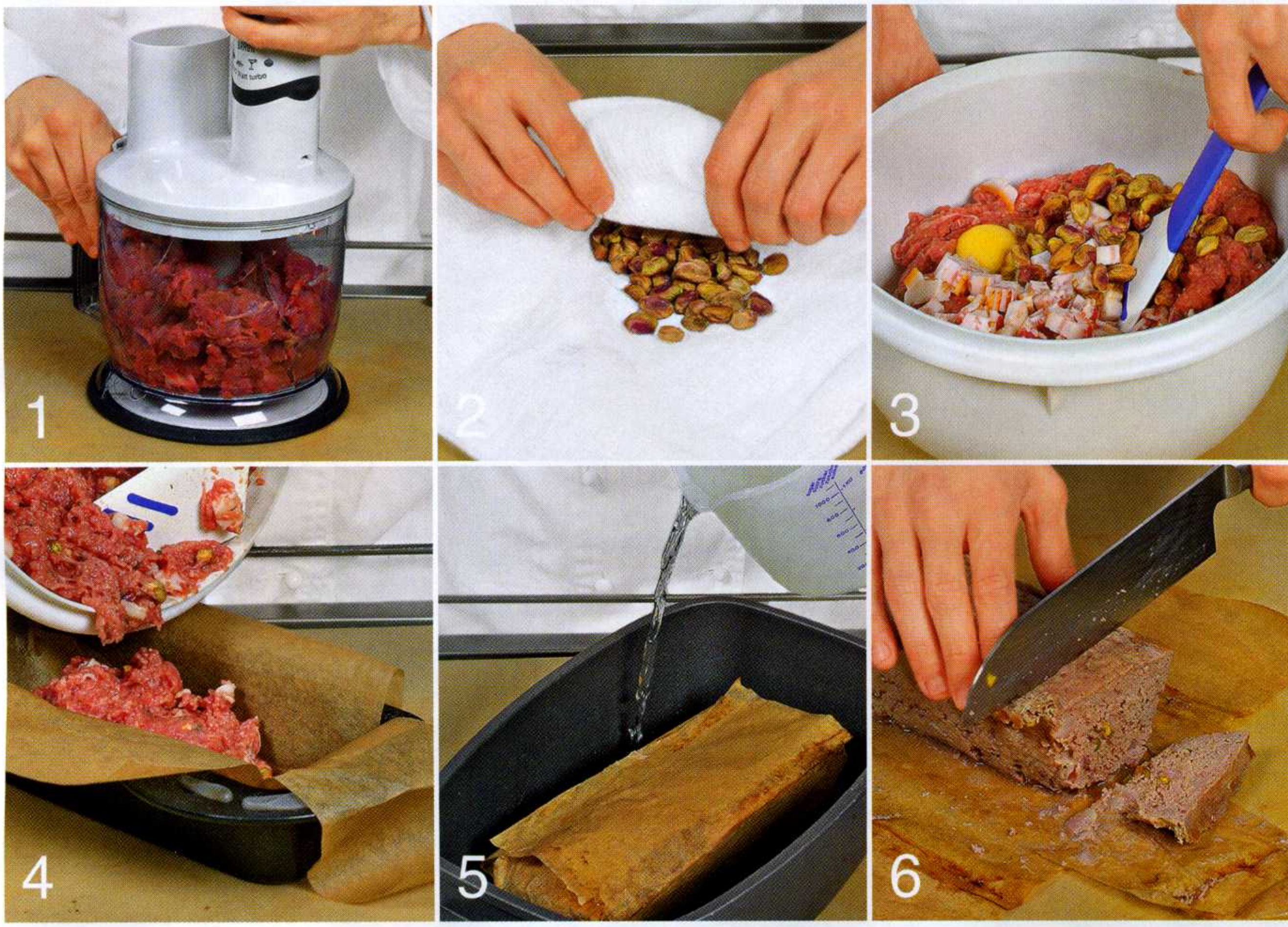
условные обозначения

- вегетарианское питание
- легкие рецепты
- блюда, которые подходят для детей
- рецепты средней сложности
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет
- Maggi блюдо, приготовленное с помощью продуктов МАГГИ®

содержание



домашний галантин



ЧТО НУЖНО:

500 г	говядины
100 г	сырокопченого окорока
200 г	буженины
50 г	бекона
80 мл	сухого хереса
3 ст. л.	фисташек
2	яйца
•	соль, перец

Время приготовления: 2 часа
Порций: 6
В 1 порции: 345,9 ккал,
белки – 29,6 г, жиры – 24,8 г, углеводы – 1,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Говядину промыть, нарезать небольшими кусками, положить в чашу блендера. Добавить ветчину, бекон, половину буженины и измельчить до образования однородного фарша. Остальную буженину нарезать мелкими кубиками.

2 Фисташки очистить от скорлупы. В сотейнике вскипятить воду, положить орехи, убавить огонь до минимума. Через минуту орехи обсушить и протереть руками между двумя полотенцами так, чтобы отделилась кожица.

3 Смешать фарш с нарезанной бужениной и яйцами, приправить солью и перцем. Влить херес, добавить фисташки и перемешать.

4 Прямоугольную форму подходящего размера застелить пергаментом так, чтобы его края свешивались наружу. Переложить подготовленную массу в форму, утрамбовать и плотно закрыть краями пергамента. Перевязать шпагатом.

5 Переложить завернутый в пергамент галантин в глубокую кастрюлю, влить подсоленную теплую воду на половину высоты галантина. Поставить на огонь, довести до кипения, прикрыть крышкой и варить на медленном огне 1,5 ч.

6 Вынуть галантин из кастрюли и уложить на блюдо. Сверху поместить небольшой груз (наполненную водой прямоугольную форму). После того как галантин остынет, убрать в холодильник. Перед подачей к столу нарезать ломтиками.

паштет из голубого сыра

Время приготовления: 20 мин. + 2 часа
Порций: 4
В 1 порции: 493,1 ккал,
белки – 16,2 г, жиры – 45,3 г, углеводы – 5,1 г







ЧТО НУЖНО:

150 г очищенных грецких орехов
200 г сыра с голубой плесенью
2 ст. л. сметаны

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °C. Грецкие орехи выложить на противень, обжарить в духовке до золотистого цвета, 10 мин., вынуть и остудить. Порубить ножом.
Сыр размять вилкой. Добавить грецкие орехи, сметану и хорошо перемешать.

2 Небольшую форму застелить пищевой пленкой, оставив свешивающиеся края. Заполнить его полученной смесью и утрамбовать. Завернуть края пищевой пленки внутрь. Поставить в холодильник на 2 ч.
Перед подачей достать из лотка сырную массу и придать ей выбранную вами форму. Для этого можно воспользоваться специальными кулинарными выемками.



Кухонная машина **KENWOOD CHEF** — Ваш личный повар

Избавьтесь от ненужных кухонных приборов в Вашем доме. Они больше не понадобятся! Станьте обладателем уникальной, многофункциональной кухонной машины **KENWOOD Chef***. Мощный двигатель, литой металлический корпус, более 30 насадок на выбор! **KENWOOD Chef** просто создан для кулинарного творчества.

- Цельнометаллический литой корпус
- Мощный двигатель
- Четыре разноскоростных привода
- Вы выбираете комплектацию сами!







Густой соус болонезе, сытная овощная лазанья, нежный рыбный пирог с рыбой или м-м-м... домашняя колбаса — какие планы на ужин?

ВЫ ЭТО ВИДЕЛИ ПО ТВ

* Кенвуд Шеф.
Разработано в Великобритании.
Товар сертифицирован.
На правах рекламы.

KENWOOD
готовить — это удовольствие

www.kenwood.su

Техносила (495) 777-8-777 · М.видео (495) 777-777-5 · Media Markt (495) 662-11-00 · Горбушкин двор (495) 737-74-74 · Мир (495) 780-00-00 · Эксперт www.expertonline.ru · Стокманн (495) 785-25-00 · Эльдорадо (495) 5-000-000 · Это (495) 642-99-87


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Меридиан
Реклама

мексиканская закуска с морепродуктами



ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан муки
- сода на кончике ножа
- щепотка соли
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **0,3** стакана воды
- **0,3** стакана риса
- **430 г** коктейля из морепродуктов с пряностями «Мехико»
- **1** красный сладкий перец
- **50 г** консервированной кукурузы

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 342 ккал,
белки – 26,8 г, жиры – 6,3 г, углеводы – 44,5

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тортильи. Смешать в миске просеянную муку, соду и соль. Добавить охлажденное и нарезанное небольшими кусочками масло. Постепенно вливая воду, замесить тесто. Вымешивать, пока оно не станет гладким и эластичным. Разделить тесто на 4 части, скатать каждую в шарик, накрыть и дать расстояться, 20 мин.

2 Вскипятить 1 стакан воды, слегка присолить, всыпать рис и на большом огне довести до кипения. Уменьшить огонь и варить до готовности. Перец вымыть, очистить от сердцевины и нарезать небольшими кубиками. Кукурузу откинуть на сито.

3 На присыпанной мукой поверхности раскатать шарики из теста в большие лепешки.

4 Обжарить тортильи на сухой сковороде, по 30 сек. с каждой стороны. Сложить в стопку и оставить в теплом месте.

5 Тщательно перемешать рис с нарезанным перцем, кукурузой и коктейлем из морепродуктов. Попробовать на соль и при необходимости подсолить.

6 Разложить начинку на теплые тортильи, свернуть кулечками и подать к столу.

КСТАТИ

Морепродукты, к которым относятся креветки, мидии, кальмары, осьминоги, обладают высокими вкусовыми качествами, а их мясо содержит ряд важных для человеческого организма белков, ненасыщенные жирные кислоты, витамины группы В и минеральные вещества, такие как йод, медь, кобальт.





суп из лука-порея с картофелем



ЧТО НУЖНО:

- **150 г** мелко нарезанного бекона
- **4** стебля лука-порея, только белая часть
- **1** луковица
- **1** зубчик чеснока
- **400 г** картофеля
- **50 г** сливочного масла
- **800 мл** куриного бульона
- **100 г** сыра гауда
- **8** горошин черного перца
- **125 мл** сливок жирностью 22%
- соль, черный молотый перец
- щепотка тертого мускатного ореха

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 395,5 ккал,
белки – 15,0 г, жиры – 21,5 г, углеводы – 35,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

При приготовлении этого блюда мы пользовались изделиями Tupperware®.

1 Репчатый лук и чеснок очистить, мелко порубить в **измельчителе «Без хлопот»**. В **сковороде «От шефа»™ (20 см)** разогреть половину сливочного масла, положить лук и чеснок, обжарить до прозрачности, 4 мин.

2 Картофель очистить с помощью **овощечистки**, крупно нарезать и добавить к луку. Влить горячий бульон, положить горошины перца и варить 30 мин.

3 Лук-порей вымыть, разрезать вдоль пополам и тонко нашинковать **на разделочной доске ножом «От шефа»** из коллекции **«Космос»**. Обжарить в оставшемся разогретом масле, 4 мин.

4 Суп слегка остудить, перелить в **комбайн «От шефа»** и измельчить в однородную массу. Вернуть в кастрюлю, положить лук-порей и варить на медленном огне 6–7 мин.

5 Сыр натереть на **терке «Веселый кулинар» с защитой** и добавить в суп. Прогревать, пока сыр не расплавится. Приправить солью, перцем и мускатным орехом. Снять с огня. Разогреть сухую сковороду, положить бекон и обжарить до хруста.

6 Сливки взбить **«Миксером-квик»** в пену. Суп разлить по тарелкам, добавить по 2 ст. л. сливок и размешать. Посыпать беконом.

КСТАТИ

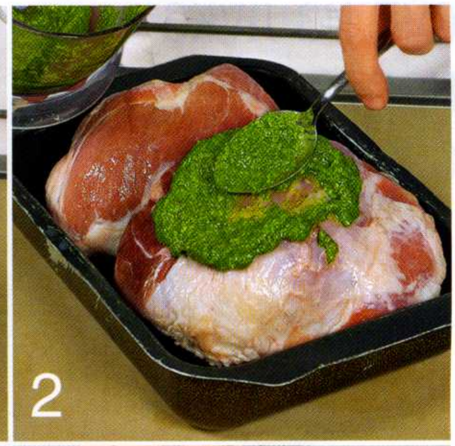
С помощью «Миксера-квик» от Tupperware® вы быстро и легко приготовите тесто для блинов, взбитые сливки и маринады. Секрет – в шайбе внутри! К тому же в «Миксере-квик» можно хранить уже приготовленные коктейли и тесто.



свинина, запеченная с картофелем и луком

Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 995,7 ккал,
белки – 45,3 г, жиры – 80,6 г, углеводы – 22,2 г









ЧТО НУЖНО:

2 кг	филейной части свинины
1 кг	картофеля
2	луковицы
3 ст. л.	растительного масла

Для пряной пасты:

1	пучок зеленого лука
3	зубчика чеснока
по 1 ч. л.	молотого душистого перца, тимьяна и сушеного имбиря
2 ст. л.	растительного масла
•	соль по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

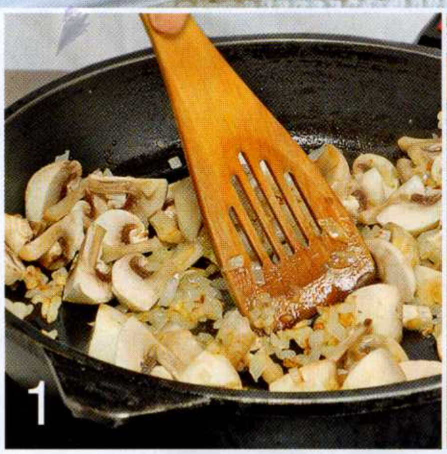
1 Зеленый лук и чеснок измельчить в блендере вместе с пряностями. Влить масло, посолить и перемешать.

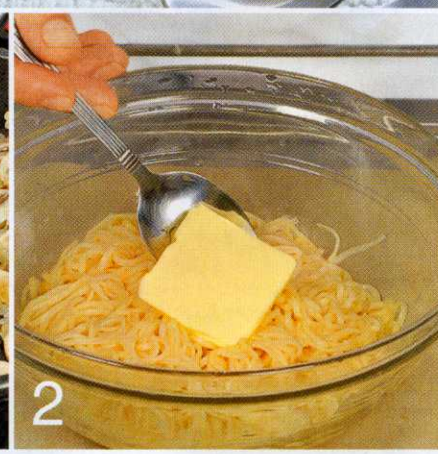
2 Натереть полученной пастой свинину и оставить на 1 ч при комнатной температуре. Переставить в разогретую до 190 °С духовку. Готовить 1 ч 20 мин.

3 Картофель и лук нарезать крупными дольками, уложить на противень вокруг свинины, сбрызнуть маслом, посолить, готовить еще 40 мин. Вынуть из духовки и дать постоять 10 мин.



лапша с копченой грудинкой





ЧТО НУЖНО:

- **200 г** яичной лапши быстрого приготовления **«Роллтон»**
- **150 г** копченой грудинки
- **100 г** шампиньонов
- **200 г** протертой мякоти томатов
- **1** средняя белая луковица
- **2 ст. л.** тертого пармезана
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **1 ст. л.** сливочного масла
- соль, свежемолотый черный перец
- зелень петрушки

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 2
В 1 порции: 1088 ккал,
белки – 21 г, жиры – 85,7 г, углеводы – 58 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук измельчить, шампиньоны и грудинку тонко нарезать. Поджарить лук в оливковом масле на среднем огне, 2–3 мин., добавить грибы, через 5 мин. – грудинку. Готовить еще 2 мин., влить протертые томаты. Довести до кипения, снять с огня, приправить по вкусу.

2 Отварить лапшу, откинуть на дуршлаг. Добавить сливочное масло, разложить по тарелкам. Полить соусом, посыпать пармезаном и петрушкой.

КСТАТИ

Чем меньше варится лапша, тем больше в ней сохраняется полезных веществ, витаминов и минералов. Для приготовления яичной лапши требуется всего две минуты, поэтому опытные хозяйки выбирают «Роллтон».





говядина с овощами и шоколадом

Время приготовления: 2 часа
Порций: 6
В 1 порции: 519,1 ккал,
белки – 45,4 г, жиры – 14,0 г, углеводы – 52,8 г













ЧТО НУЖНО:

3 ст. л.	**МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВЫ 10 ОВОЩЕЙ**
1 кг	говяжьей вырезки
3	сладких перца разных цветов
1	острый красный перец
1	луковица
1	морковка
300 г	помидоров
300 г	консервированной фасоли
100 г	консервированной кукурузы
50 г	горького шоколада
4	зубчика чеснока
0,75	стакана длиннозерного риса
2	веточки базилика
1 ст. л.	соевого соуса
2 ст. л.	растительного масла

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

По этому же рецепту можно приготовить рыбное блюдо, заменив мясо семгой. Это сделает его менее калорийным и сократит время приготовления.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо нарезать на полоски шириной 1,5 см. Лук очистить, нарезать полукольцами. Сладкий и острый перец вымыть, удалить сердцевину. Сладкий перец нарезать небольшими кусочками, острый – мелко нашинковать. Чеснок очистить и раздавить. Базилик измельчить.

2 Мясо обжарить в разогретом растительном масле, 7–8 мин. Добавить нарезанный лук и готовить еще 4–5 мин.

3 Полить соевым соусом, положить чеснок, жарить 1–2 мин.

4 Помидоры вымыть и порезать мелкими кубиками. В большую кастрюлю положить помидоры, болгарский перец и **МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВУ 10 ОВОЩЕЙ**. Перемешать.



5 Как только смесь закипит, добавить острый перец, фасоль и кукурузу. Готовить 5 мин., затем положить шоколад и тушить на медленном огне 15–20 мин.

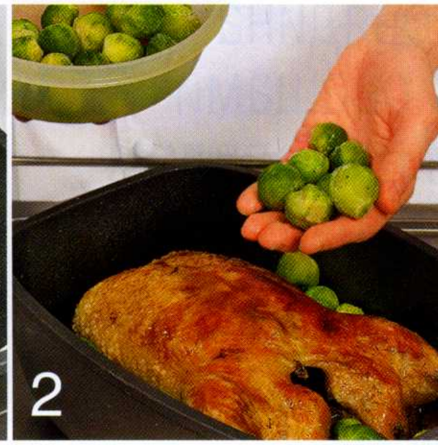
6 Морковь очистить и порезать мелкими кубиками. В кастрюлю влить оставшееся масло и обжарить морковь до золотистого цвета, 4–5 мин. Отварить рис согласно инструкции на упаковке, смешать с морковью. На сервировочное блюдо выложить рисовый гарнир, сверху – мясо и овощи. Полить соком от обжаривания мяса.

утка с брюссельской капустой

ЧТО НУЖНО:

- **1** утка весом 2 кг
- **2** красные луковицы
- **500 г** брюссельской капусты
- **2 ст. л.** растительного масла
- • соль, перец по вкусу





Время приготовления: 2 часа 20 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 832,2 ккал,
белки – 32,8 г, жиры – 75,5 г, углеводы – 5,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Утку вымыть, обсушить, натереть солью и перцем. Лук очистить и крупно нарезать. Разогреть в утятнице масло. Обжарить лук, 6 мин. Переложить его на блюдо. Поместить в утятницу птицу, накрыть и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 1,5 ч. Добавить лук, готовить без крышки еще 30 мин.

2 Положить в утятницу брюссельскую капусту, накрыть. Готовить 10 мин. Утку разрезать на порционные куски. Подать с луком и капустой.





В животе
шум и гам,
принимай Эспумизан®!
Эспумизан
Устраняет колики и вздутие живота
Эспумизан® создан
для избавления:
от колик
и вздутия живота
от избыточного
газообразования
симетикон®
Эспумизан
25 капсул
Устраняет колики и вздутие живота
Рег. уд.: П № 013460/01-2001
Реклама
БЕРЛИН-ХЕМИ
МЕНАРИНИ
ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ.

Естественно вкусно!

Желтые, красные, зеленые, яркие и сочные, вкусные, ароматные и полезные... Овощи содержат важные для здоровья питательные вещества — витамины, минералы, антиоксиданты и пищевые волокна.

При приготовлении еды сочетайте овощи разных цветов. Это делает блюда не только более привлекательными и аппетитными, но и приносит дополнительную пользу: цвет овощей обусловлен присутствием в них веществ, благоприятно воздействующих на наше здоровье.

Больше разноцветных овощей на тарелке — больше пользы!

Все замечательные свойства овощей мы постарались сохранить в новой МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВЕ 10 ОВОЩЕЙ. Она состоит из кусочков овощей и особых гранул, которые также сделаны из овощей:
желтые — из лука,
красные — из перца и томатов,
зеленые — из петрушки.

Гранулы мгновенно растворяются в блюде, придавая новые оттенки вкуса, а разноцветные кусочки обеспечивают ему замечательный аппетитный вид.

Просто добавьте МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВУ 10 ОВОЩЕЙ за несколько минут до готовности, и ваше блюдо заиграет новыми яркими красками.



Куриное рагу с овощами и рисом

На 10 порций

- МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВА 10 ОВОЩЕЙ — 1 ст. л.
- Куриное филе — 500 г
- Рис — 1 стакан
- Помидоры — 3 шт.
- Красный лук — 2 шт.
- Красный болгарский перец — 1 шт.
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Петрушка — ½ пучка
- Вода — 300 мл

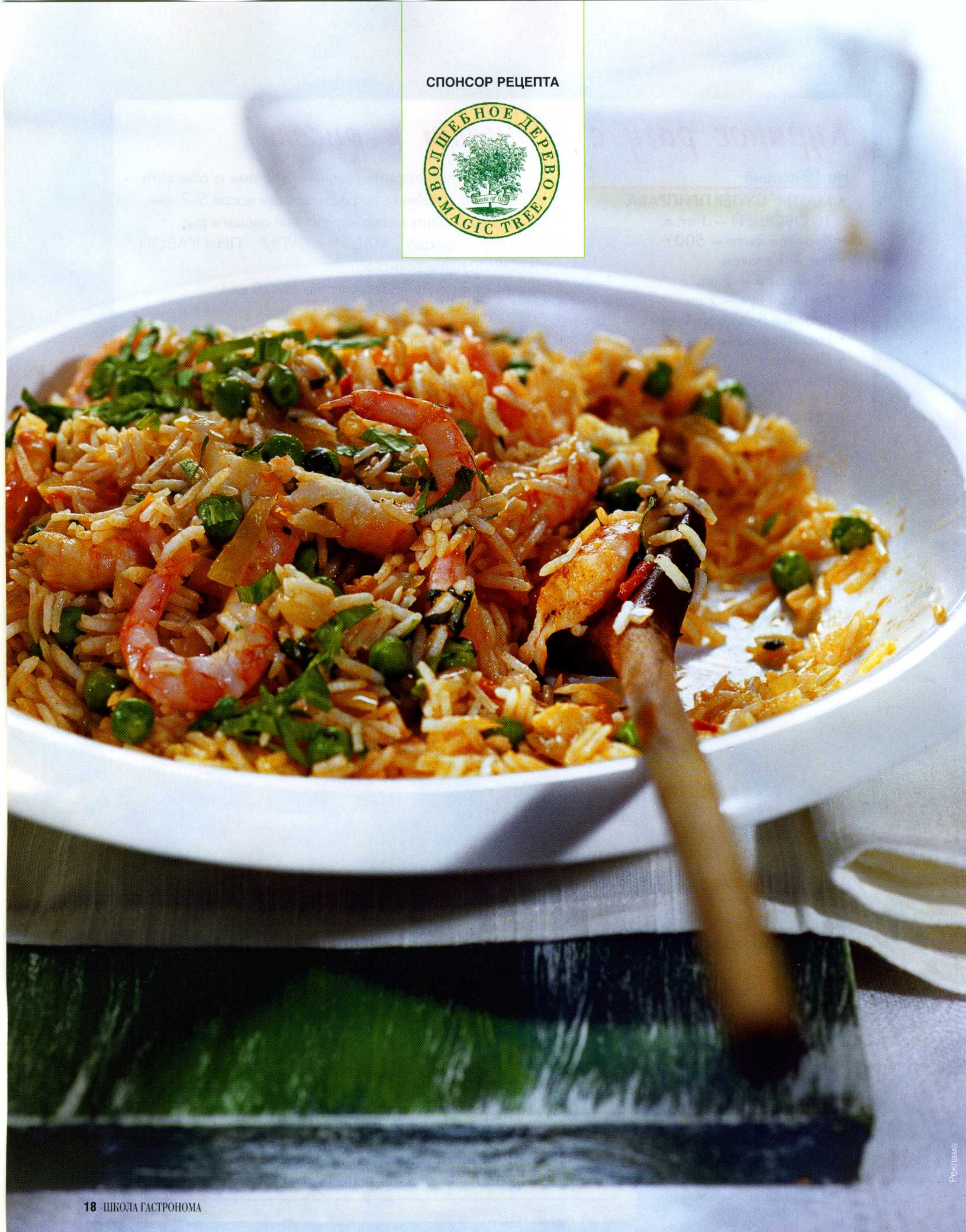
1. Куриное филе нарезать крупными кусками и обжарить в глубоком сотейнике на растительном масле 5–7 мин.
2. К курице добавить мелко нарезанные овощи и рис.
3. Посыпать блюдо МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВОЙ 10 ОВОЩЕЙ и залить водой.
4. Тушить блюдо на медленном огне 15–20 мин.
5. При подаче посыпать блюдо мелко нарезанной зеленью петрушки.

Время приготовления: 40 мин.



свежая идея

Для того чтобы мясо получилось удивительно сочным, его можно за несколько часов до приготовления замариновать в смеси горчицы, лимонного сока и МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВЫ 10 ОВОЩЕЙ. На 1 кг мяса вам потребуется: МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВА 10 ОВОЩЕЙ — 1 ст. л., горчица — 1 ст. л., лимонный сок — 1 ст. л.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

ВОЛШЕБНОЕ ДЕРЕВО
taste of life
MAGIC TREE

пилав с креветками

ЧТО НУЖНО:

- **400 г** риса басмати
- **800 мл** куриного бульона
- **200 г** очищенных креветок
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **1** небольшой острый перчик
- **1** стакан замороженного зеленого горошка
- **2 ст. л.** томатной пасты
- • пучок кинзы
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** приправы для плова **«Волшебное Дерево»**

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 502,3 ккал,
белки – 19,7 г, жиры – 10,7 г, углеводы – 81,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить, измельчить. В кастрюле разогреть растительное масло, обжарить лук и чеснок, 2 мин. Всыпать рис и готовить, постоянно помешивая, 2 мин.

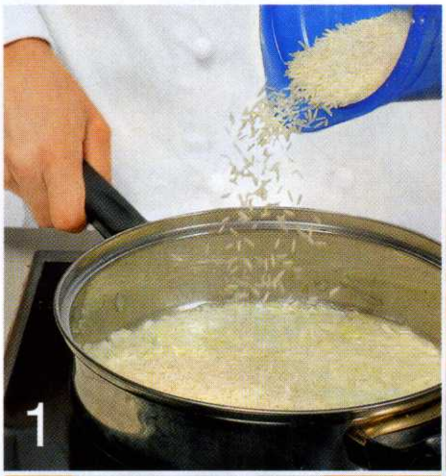
2 Добавить томатную пасту, влить горячий бульон и довести до кипения. Уменьшить огонь и готовить под крышкой, пока вся жидкость не впитается, 15 мин.

3 Горошек разморозить. Креветки отварить в кипящей подсоленной воде, 3 мин. Перчик разрезать пополам, очистить от семян, промыть холодной водой. Нарезать тонкими полукольцами, положить в кастрюлю.

4 Добавить в кастрюлю с рисом горошек и креветки. Готовить 4 мин.

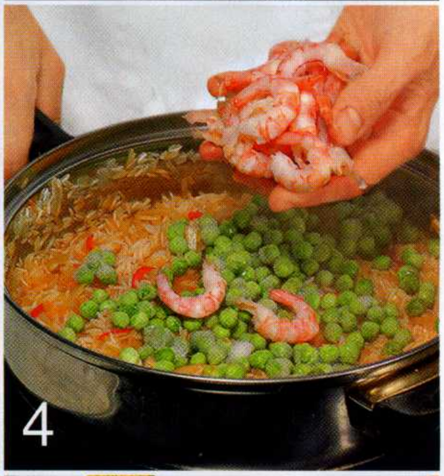
5 Кинзу вымыть, обсушить, измельчить и положить в пилав.

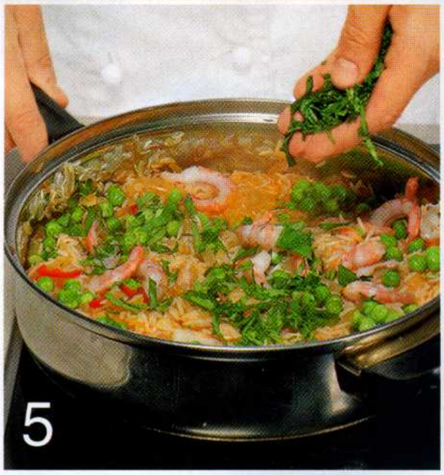
6 Добавить приправу для плова «Волшебное Дерево», перемешать и снять с огня. Оставить под крышкой на 5 мин.

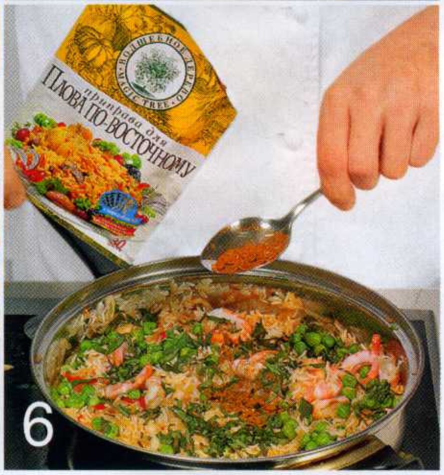












КСТАТИ

В состав приправы для плова «Волшебное Дерево» входят все необходимые для этого блюда пряности – красный острый перец, паприка, чеснок, кориандр, кумин, куркума и барбарис. Кроме того, приправа содержит натуральную морскую соль, которую добывают старинным экологически чистым способом.

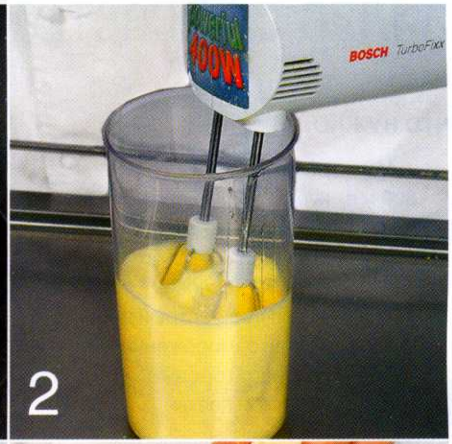


фритата с кабачками

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 276,3 ккал,
белки – 13,2 г, жиры – 22,0 г, углеводы – 6,3 г



1



2



3



ЧТО НУЖНО:

- **2** небольших кабачка
- **1** красная луковица
- **6** яиц
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **3** зубчика чеснока
- **100 г** тертого пармезана
- щепотка сухого тимьяна
- соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Овощи очистить. Кабачки и лук нарезать тонкими кружками. Чеснок раздавить. Обжарить лук в разогретом масле, 3 мин. Добавить тимьян, чеснок и кабачки. Обжаривать по 2 мин. с каждой стороны.

2 Взбить миксером яйца с половиной тертого пармезана. Залить кабачки полученной смесью, приправить солью и перцем. Убавить огонь и готовить 5 мин.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Посыпать фритату оставшимся пармезаном, поставить в духовку. Готовить, пока сыр не расплавится и не образует золотистую корочку, 1–2 мин.

пирожки с ветчиной и сыром

ЧТО НУЖНО:

500 г российского сыра
300 г варено-копченой ветчины
1 луковица
2 яйца
250 г готового слоеного теста

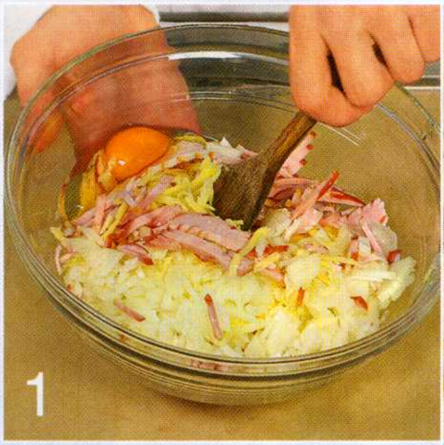
Время приготовления: 30 мин.
Количество: 10 штук
В 1 штуке: 368,3 ккал,
белки – 20,5 г, жиры – 27,3 г, углеводы – 10,1 г

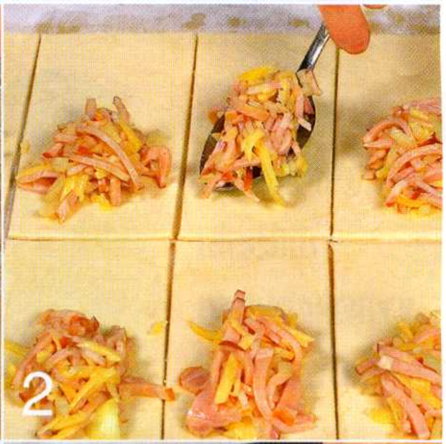
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сыр натереть на крупной терке. Ветчину нарезать тонкой соломкой. Лук очистить и измельчить. Смешать в миске сыр, ветчину, лук и 1 яйцо.

2 Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности и разрезать на 10 прямоугольников. Положить в центр половины каждого прямоугольника по 1 ст. л. подготовленной начинки. Накрыть свободным концом теста и плотно прижать края.

3 Слегка взбить оставшееся яйцо и смазать им пирожки. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15 мин.










Фестал®
Лёгкость необыкновенная...
Хотите забыть
о тяжести в желудке?
Помните всегда
про Фестал!
Фестал
Пищеварительное ферментное средство
Aventis
100 драже
Фестал — ферментный препарат
для улучшения пищеварения.
sanofi aventis
Представительство АО «Санофи-авентис груп» (Франция).
Адрес: 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-1400. Факс: (495) 721-1411.
www.sanofi-aventis.ru
ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ.
Рег. номера: П №014796/01-2003, П №008980 от 26.05.2006. RU.PAN.08.02.01. На правах рекламы



СПОНСОР РЕЦЕПТА

DALLMAYR KAFFEE

кофейное печенье с фундуком



ЧТО НУЖНО:

250 г очищенного фундука
400 г сахара
2 ст. л. риса
4 ч. л. зерен кофе **Dallmayr Espresso d'Oro**
4 белка
• мелкий сахар для присыпки
1 ст. л. сливочного масла

Для сливочного крема:

50 г сливочного масла
2 ст. л. молока
3 ст. л. сахарной пудры
• пол-яйца

Время приготовления: 1 час
Количество: 20 штук
В 1 штуке: 206 ккал,
белки – 2,8 г, жиры – 10,6 г, углеводы – 24,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть сковороду без масла, положить орехи и обжарить, помешивая, 5 мин. Охладить, переложить в блендер и размолоть в мелкую крошку.

2 Кофе **Dallmayr Espresso d'Oro** и рис размолоть в кофемолке. Смешать с измельченными орехами и сахаром.

3 Белки взбить в крепкую пену, добавить в смесь и перемешать, чтобы получилась густая паста.

4 Разогреть духовку до 180 °С. Противень смазать сливочным маслом, застелить пергаментом. Ложкой выложить лепешки из смеси на противень на расстоянии 4–5 см. Посыпать сахаром. Выпекать до бледно-золотистого цвета, 20 мин. Переложить пергамент с печеньем на решетку. Дать остыть.

5 Приготовить крем. Сахарную пудру всыпать в сотейник, растереть с яйцом, влить молоко и, помешивая, прогреть до кипения, но не кипятить. Снять с огня, охладить. Отдельно взбить масло до белого цвета и, продолжая взбивать, смешать с сахарно-яичной смесью.

6 Половину остывших печений смазать сливочным кремом. Накрыть сверху оставшимися печеньями.

КСТАТИ

Кофе Dallmayr Espresso d'Oro производят в Баварии на современном жарочном оборудовании с использованием старинных рецептов обжарки. Благодаря изысканной композиции зерен с лучших плантаций мира кофе обладает благородным тонким вкусом и насыщенным ароматом.





торт трехслойный

ЧТО НУЖНО:

- **1,5** стакана муки
- **1,5** стакана сахарного песка
- **3** яйца
- **350 г** сметаны
- **1,5 ст. л.** крахмала
- **1,5 ч. л.** соды
- **2** стакана измельченных грецких орехов
- **0,5** стакана мака
- **0,5** стакана измельченной кураги
- **1** банка сгущенного молока
- **100 г** сливочного масла
- растительное масло для смазывания

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 12–14
В 1 порции: 583,8 ккал,
белки – 10,5 г, жиры – 30,2 г,
углеводы – 67,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Один стакан грецких орехов отставить для украшения торта. Разделить муку, сахар, сметану, крахмал и соду на 3 равные части. Взбить одну часть сахара с 1 яйцом. Добавить по 1 части крахмала, сметаны, просеянной муки, соды и 1 стакан грецких орехов.

2 Форму для выпечки смазать растительным маслом и застелить пергаментом. Влить ореховое тесто и выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности, примерно 20 мин.

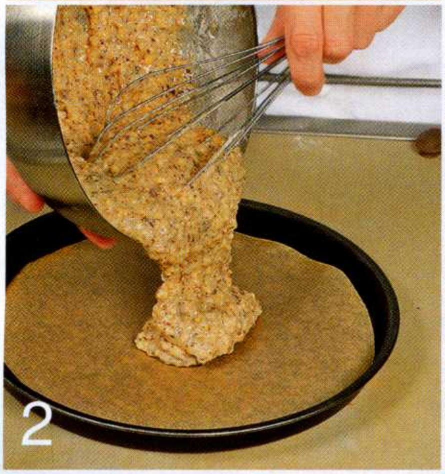
3 Мак промыть теплой водой, всыпать в сотейник, ошпарить крутым кипятком и сразу же слить. Вновь ошпарить кипятком и дать постоять 1 мин. Взбить с яйцом вторую часть сахара. Добавить по одной части тех же ингредиентов, но вместо орехов положить пропаренный мак. Влить тесто в форму и выпекать при той же температуре 20 мин.

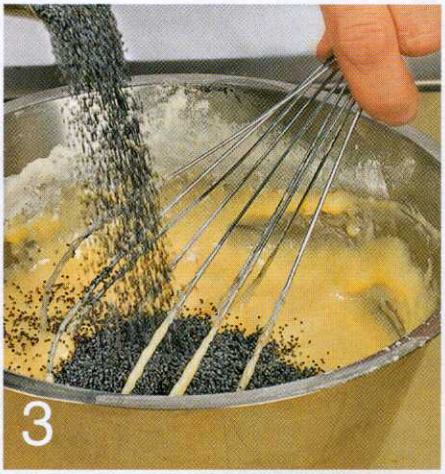
4 Взбить оставшийся сахар с оставшимся яйцом, добавить оставшиеся ингредиенты и измельченную курагу. Перемешать, влить в форму и поставить в духовку на 20 мин.

5 Сгущенное молоко взбить со сливочным маслом. Промазать получившимся кремом все три коржа.

6 Сложить коржи друг на друга в последовательности: ореховый, маковый и с курагой. Сверху присыпать оставшимися грецкими орехами.


1


2


3


4


5


6





попкорн в шоколаде

ЧТО НУЖНО:

100 г	попкорна
250 г	черного шоколада
50 г	белого шоколада
100 г	сливочного масла
4 ст. л.	меда
100 г	вяленой клюквы
100 г	изюма

Время приготовления: 20 мин. + 3 часа
Порций: 10–12
В 1 порции: 211,5 ккал,
белки – 1,8 г, жиры – 11,8 г, углеводы – 24,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Клюкву и изюм залить горячей водой и оставить на 10 мин. Отбросить на дуршлаг, затем тщательно обсушить.

2 Шоколад поломать на небольшие кусочки. Поместить в сотейник вместе со сливочным маслом и медом. Готовить на слабом огне, пока шоколад полностью не растопится и масса не станет однородной.

3 В большой миске смешать попкорн с клюквой и изюмом.

4 Влить растопленный шоколад, тщательно перемешать.

5 Прямоугольную форму с невысокими бортиками застелить пергаментом или пищевой пленкой. Ложкой выложить получившуюся массу, разровнять поверхность. Поставить в холодильник на 2–3 ч.

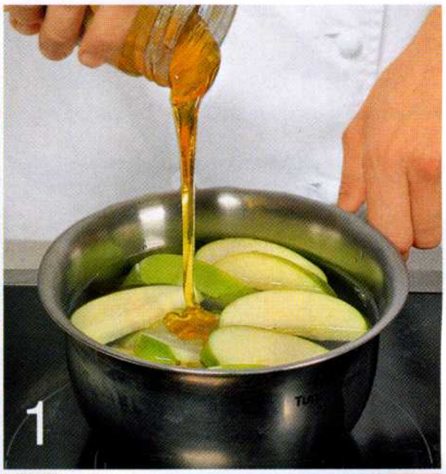
6 Вынуть застывший пласт из формы. Острым ножом разрезать на 16 кусочков. Растопить в микроволновой печи поломанный на кусочки белый шоколад. С помощью чайной ложки полить им попкорн и вернуть в холодильник еще на 30–40 мин.

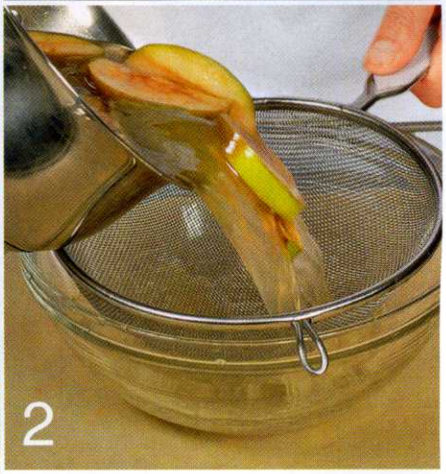
ЗАГОТОВКИ

яблочный уксус

Время приготовления: 10 мин. + 30 дней
Объем: 1,5 л
На весь объем: 1312 ккал,
белки – 4,4 г, жиры – 3,6 г, углеводы – 320,9 г







ЧТО НУЖНО:

1 кг яблок
300 г меда

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки вымыть, нарезать дольками вместе с сердцевиной. Сложить в широкую посуду, добавить мед и залить теплой кипяченой водой так, чтобы она на 2–3 см покрывала яблоки. Хорошо перемешать, чтобы мед растворился. Накрыть посуду двумя слоями марли, поставить на 10 дней в помещение с температурой 20–30 °С, перемешивая яблоки деревянной ложкой 2–3 раза в день.

2 Настой процедить. Яблочную массу переложить в сито и отжать. Сок процедить, смешать с настоем и перелить в сосуд с широким горлом. Закрыть марлей, завязать и вернуть в теплое место, чтобы брожение продолжалось еще 20–30 дней. Затем уксус процедить через льняное полотно, разлить по бутылкам, закрыть плотно крышками. Хранить в холодильнике при температуре 6–8 °С.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С первого октября 2008 года открывается редакционная подписка на 2009 год.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера. Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: GLOBEXBANK, Moscow, Russia Acc. 40702840700810120661
Intermediary bank: Deutsche Bank Trust Company Americas, New York, USA
SWIFT CODE: BKTRUS33, Beneficiary's bank: corr. acc. 04-416-257, GLOBEXBANK, Moscow, Russia
LLC «Bonnier Publications» Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8,50. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10. Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10. Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10. Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 780 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 715 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 65 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8. Для остальных стран – $10,50.

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 83273, 84584
Коллекция рецептов – 45732, 36979
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 63427, 24324
Ручная работа – 12439, 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 3010 1810 0000 0000 0243 БИК 044525243
Расч. сч. 4070 2810 5008 1002 0661 в ЗАО «Глобэксбанк» г. Москва

Ф.И.О. ______________________________
Адрес ______________________________
______________________________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 3010 1810 0000 0000 0243 БИК 044525243
Расч. сч. 4070 2810 5008 1002 0661 в ЗАО «Глобэксбанк» г. Москва

Ф.И.О. ______________________________
Адрес ______________________________
______________________________ Тел.: ______________

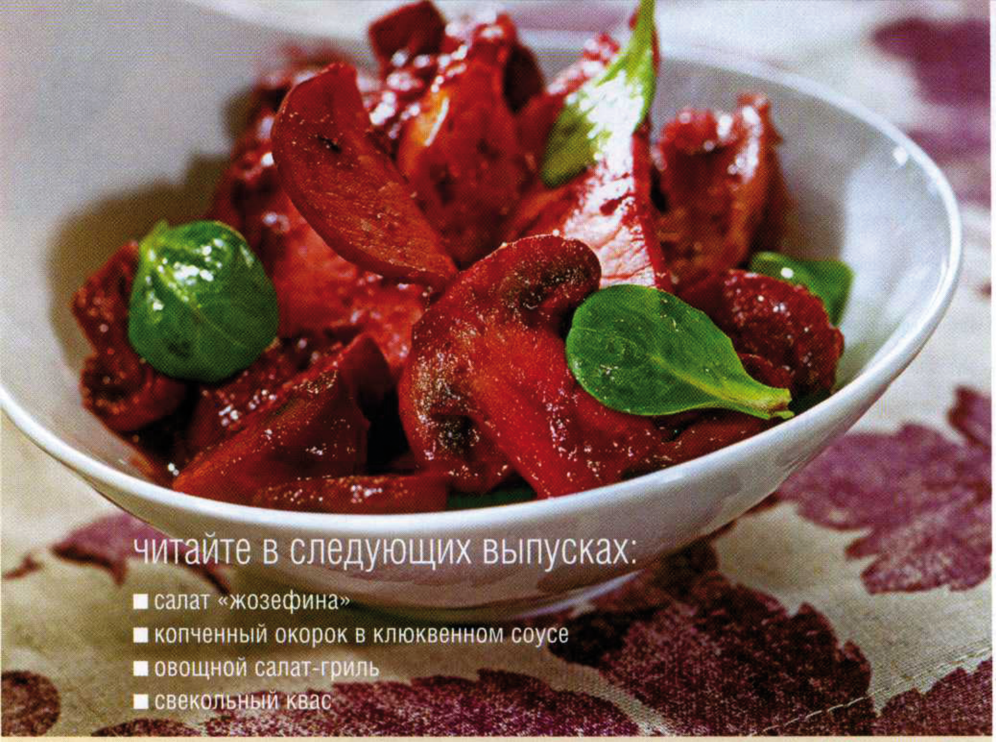
Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир



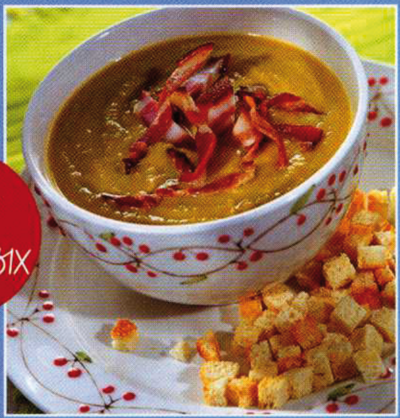
читайте в следующих выпусках:

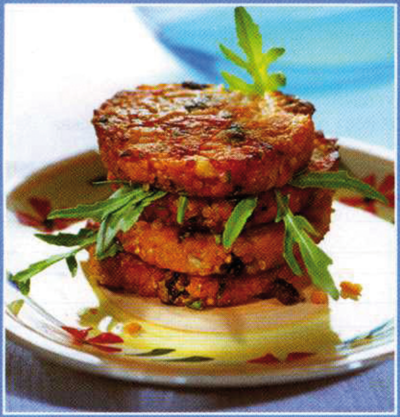
- салат «жозефина»
- копченный окорок в клюквенном соусе
- овощной салат-гриль
- свекольный квас

следующий номер выйдет 13 октября

где купить

- **«Меридиан»** Сети супермаркетов «Ашан», «Алые паруса», «Вестер», «Дэйли Фудс», «Карусель», «Столица», «Магнолия» и «Магнит»
- **Tupperware** единая справочная, тел.: 8-800-200-6000, www.tupperware.ru
- **«Волшебное дерево»** Торговая марка «Волшебное дерево», г. Москва, ул. Иркутская, 3, тел. (495) 462-5089
- **Кофе Dallmayr** «Ашан», «Метро», «Перекресток», «Седьмой континент», «Патэрсон», «Калинка-Стокманн», «Глобус Гурмэ», «Реал»







ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 19(117), октябрь 2008
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Светлана Ардаева,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
заместитель директора Григорий Евтушенко,
менеджеры Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
менеджер по подписке Марина Шумилова,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Марианна Геннинг,
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 216 900 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.